Artikel vom 10.01.2024 · Ausgedruckt am 22.11.2026, 02:37 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gugelhupf-mit-roter-beete

Gugelhupf mit roter Beete



Foto: Julia Ernsting

Zutaten:

200 g gegarte rote Beete (vakuumverpackt),

125 ml Rapsöl,

4 Eier (Größe M),

150 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

100 g Mehl,

100 g gemahlene Haselnüsse,

2 TL Backpulver,

50 g Backkakao,

3 EL Puderzucker,

50 g Zartbitterschokolade.

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die rote Bete in kleine Stücke schneiden, den Saft dabei auffangen und bei Seite stellen. Die rote Bete zusammen mit dem Öl pürieren. Die Eier zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Das Rote-Bete-Püree unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao und gemahlene Haselnüsse mischen und nach und nach unterrühren. Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben und etwa 45 bis 50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den Kuchen 20 Minuten auf dem Gitter auskühlen lassen und danach stürzen. Vor dem Servieren den Kuchen mit 2 EL Puderzucker bestäuben. Den restlichen Puderzucker mit etwas Rote-Bete-Saft klümpchenfrei zu einem Guss verrühren und über den Gugelhupf träufeln. Schokolade schmelzen und ebenfalls über dem Gugelhupf verteilen.

Julia Ernsting